

Nous sommes heureux de vous proposer
nos petits légumes d'automne !
Tout est certifié Bio

Ce qui est en rouge provient de notre production
Ce qui est en vert provient d'autres fermes biologique

- -Vous pouvez commander pour votre dépôt, (Les Basses, Buissonville, Failon, Ambly, Rochefort)
- -ou venir chez nous tous les mercredis de 14h à 19h. (chez nous il y a également des fruits bio et des oeufs)

Rue de Vérenne 15, 5590 Les Basses.

- -ou venir au marché RELAIS tous les vendredis de 16h à 19H.

Rue de Préhyr, 5580 Rochefort.

- -OU commander en ligne sur cocoriccop. (www.cocoricoop.be)

Bienvenue !!

<u>Les légumes :</u>	<u>Précisions :</u>	<u>Prix :</u>
Salade de Blé	On attend celle de serre. BIENTÔT !	1,4€/100gr
Cresson		1,7€/botte
Pourpier d'hiver		1,7€/botte
Mix Asiatique	MÉLANGE DE ROQUETTE, MOUTARDE, MIZUNA... DÉLICIEUX EN SALADE	1,7€/botte
Chou de Pontoise		2,5€/pc
Chou Vert (de Milan)		2€/pc
Chou Kale Vert		2€/botte
Chou Kale Violet		2€/botte
Chou Kale de toscane	Nero di toscana	2€/botte
Chou rouge		2€/pc
Chou blanc		2€/pc
Échalotes	allongées	5€/kg
Oignons rouge	petits	4€/kg
Oignon Blanc	petits	4€/kg

Oignon Jaune	BIO BELGE	2€/kg
Ail		12€/kg
PDT AGRIA	Intermédiaire convient pour frite et purée Bio Belge (Havelange)	1,6€/kg
PDT Gold Marie	Chaire ferme BIO BELGE (Havelange)	1,6€/kg
Chicons	Bio Belge	6€/kg
PANAIS	Bio Belge	3€/kg
Poireaux	Petits !!	4€/kg
Carotte orange	Bio Belge	2€/kg
Betterave rouge		2,5€/kg
Rutabaga		2,5€/kg
Céleri Rave		3,2€/kg
Celeri feuille		1,7€/botte
Rouge Vif d'Etampe	Le poids varie entre 6 à 10kg	1€/kg
Potimarron orange		2€/kg
Potimarron Blue Ballet		2,5€/kg
Potimarron Green hokkaido		2€/kg
Courge Spaghetti		2€/kg
Butternut		2,5€/kg

LES FRUITS BIO

Pomme Topaz	Bio Belge	3,2€/kg
Pomme Jonagold	Bio Belge	3,2€/kg
Pomme Boskoop	BIO belge	3,2€:kg

Poire conférence	Bio Belge	3€/kg
Poire Doyennés	Bio Belge	3€/kg
CLEMENTINE	Bio Italie	3,9€/kg
Citron	Bio Italie	4€/kg
ORANGE DE TABLE DEMETER	Bio Italie DÉLICIEUSES !!	3€/kg

Tatin de rutabagas confits

Pour 4 personnes

- 1 kg de rutabagas
- 1 carotte
- 30 cl de vin blanc sec
- 2 cuillères à soupe de vinaigre
- 2 cuillère à soupe de jus d'orange
- 50 g de sucre en poudre
- 50 g de margarine végétale
- Sel, poivre
- 1 pâte feuilletée

1. Epluchez et lavez les légumes, coupez les rutabagas en quatre et la carotte en rondelles. Mettez le tout à cuire pendant 10-15 mn à couvert dans une casserole avec un fond d'eau. Ils doivent être encre fermes.
2. Pendant ce temps, faites réduire le vin blanc de moitié en le chauffant à feu doux.
3. Faites caraméliser le sucre avec un tout petit peu d'eau. Hors du feu, ajoutez le vinaigre et le jus d'orange. Remettez à chauffer avec le vin et le beurre. Salez et poivrez.
4. Ajoutez les légumes et laissez les cuire en les retournant fréquemment, jusqu'à ce qu'ils soient enrobés d'une couche sirupeuse.
5. Déposez les légumes dans le moule, nappez du reste de sauce. Recouvrez avec la pâte feuilletée, piquez-la. Enfournez le tout à four chaud (200°C) pour 20 minutes.
6. Démoulez la tarte sur un plat et servez-la chaude ou tiède.